

Карта контроля организации питания в группе №8 „Одуванчик“

Дата: 04.03.2024 год

Состав комиссии: Кочетковская Е.И., Троконова В.И., Таркина Л.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	++++
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	++++
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+++
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в группе полностью соответствует всем санитарным нормам.

Подписи:

Коч-
Рис
Вед-

Карта контроля организации питания в группе №11 "Кораблик".

Дата: 05.03.2024г.

Состав комиссии: Кочмаевская Е.К., Троконова В.И., Таркина С.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в семье полностью
соответствует всем санитарным нормам.

Подписи:

Кочер-
шев
Усиф

Карта контроля организации питания в группе № 6 "Жулькинчик"

Дата: 06.03.2024г.

Состав комиссии: Кочмаевская Е.К., Фроконова В.И., Софкина А.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	-
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация, работа в форме полностью
соответствует всем санитарным нормам.

Подписи:

Кочуби -
Григор
Григор

Карта контроля организации питания в группе №5 "Жанельки"

Дата: 20.08.2024г.

Состав комиссии: Жогеняевская Е.К., Троконова В.И., Тараканова А.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в группе соответ-
ствует нормам.

Подписи:

Кочер-
Григор
Григор

Карта контроля организации питания в группе №4 "Трошкинские"

Дата: 21.08 2024 г.

Состав комиссии: Кочемасевская В.К., Троконова В.И., Таркина СВ

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в группе соответ-
ствует всем нормам.

Подписи:

Кочур-
Лили
А.В.Сидур

Карта контроля организации питания в группе №9 "Сказка"

Дата: 22.08.2024г.

Состав комиссии: Кочешаевская Е.К., Тироконова Р.И., Таркина О.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Ограничение тарифов в уроне соот-
ветствует всем санитарным нормам.

Подписи:

Кочур -
Григорьев
Иванов

Карта контроля организации питания в группе БП, Ромашко

Дата: 13.09.2024г.

Состав комиссии: Андреев А.Е., Бижеева Е.Н., Буцаева Е.Ю

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • Все из нержавеющей стали • Емкость для компота (обязательно нержавеющая) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: <ul style="list-style-type: none"> • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов 	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: <ul style="list-style-type: none"> • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

Карта контроля организации питания в группе 58 "Одобрение"

Дата: 14.09.2024

Состав комиссии: Андреев А.Е., Буцаева Е.Н., Бугаева Е.Ю.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

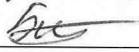
№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: <ul style="list-style-type: none"> ● Все из нержавеющей стали ● Емкость для компота (обязательно нержавеющая) ● Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) ● Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: <ul style="list-style-type: none"> ● Название блюда ● Указание веса на посуде для второго блюда и салатов 	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: <ul style="list-style-type: none"> ● 1 блюдо ● 2 блюда ● чайная пара – Качество: <ul style="list-style-type: none"> ● 1 блюдо ● 2 блюда ● чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: <ul style="list-style-type: none"> ● Ложка чайная ● Ложка столовая ● Вилка ● Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы *:

Подписи :


Карта контроля организации питания в группе Б9, "Сказка"

Дата: 15.09.2024г.

Состав комиссии: Аншова А.Е. Булгаева Е.Н., Бугаева Е.Ю.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

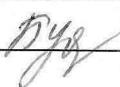
№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • Все из нержавеющей стали • Емкость для компота (обязательно нержавеющая) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: <ul style="list-style-type: none"> • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов 	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: <ul style="list-style-type: none"> • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы*:

Подписи :





Карта контроля организации питания в группе 55 "Караевский"

Дата: 12.12.2024г

Состав комиссии: Лисова А.Е. Букеева Е.Н. Бугаева Е.Ю.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: <ul style="list-style-type: none"> ● Все из нержавеющей стали ● Емкость для компота (обязательно нержавеющая) ● Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) ● Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: <ul style="list-style-type: none"> ● Название блюда ● Указание веса на посуде для второго блюда и салатов 	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: <ul style="list-style-type: none"> ● 1 блюдо ● 2 блюда ● чайная пара – Качество: <ul style="list-style-type: none"> ● 1 блюдо ● 2 блюда ● чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: <ul style="list-style-type: none"> ● Ложка чайная ● Ложка столовая ● Вилка ● Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы*:

Подписи :

Милова

Бул

Бу

Карта контроля организации питания в группе 56, "Колосовский"

Дата: 13.12.2024

Состав комиссии: Лисова А.Е. Букаева Е.Н. Бугаева С.Ю.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • Все из нержавеющей стали • Емкость для компота (обязательно нержавеющая) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: <ul style="list-style-type: none"> • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов 	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: <ul style="list-style-type: none"> • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы*:

Подписи:





Карта контроля организации питания в группе Бр. "Ломанко"

Дата: 14.12.2024

Состав комиссии: Молов А.Е. Букеева С.Н. Бугаева С.Ю

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • Все из нержавеющей стали • Емкость для компота (обязательно нержавеющая) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: <ul style="list-style-type: none"> • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов 	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюда • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: <ul style="list-style-type: none"> • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	7
2.3	Сервировка столов	7
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	7
2.5	Своевременная раздача второго блюда	7
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	7
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	7

Выводы* :

Подписи :